

SM i hantverkscider 2018

För andra året i rad anordnas SM i hantverkscider. Det är Spritmuseum på Djurgården i Stockholm som arrangerar tävlingen i samarbete med Riktig Cider och Ciderfrämjandet.

Tävlingen är uppdelad i två klasser: aspiranter - som tillverkar för "husbehov" och yrkesverksamma ciderproducenter - tillverkning för försäljning.

DRYCKEN SKA VARA TILLVERKAD I SVERIGE SAMT AV SVENSKA RÅVAROR

Kategorier:

- Torr cider, upp till 30 gram restsocker per liter.
- Halvtorr/söt cider, över 30 gram restsocker per liter.
- Is cider.
- Smaksatt cider, cider i kombination med andra frukter, bär och kryddor oavsett restsocker.

Samt sist men inte minst delas pris ut till Sveriges bästa cider alla kategorier.

Praktiskt:

Volym: Minst 50 cl-flaska som är märkt med kontaktuppgifter.

Inlämning 7 – 15 maj:

- 1) Drycker lämnas till Spritmuseums reception.
 - 2) Bud/transport/post till Spritmuseum, Djurgårdsvägen 38, 115 21 Stockholm.
- Vi kommer inte att hämta paket på posten så se till att beställa utkörning.

Anmälningsavgift:

100 kr/flaska för att delta i SM.

300 kr/flaska för att få ett skriftligt omdöme från juryn.

Avgiften betalas till Spritmuseums bankgiro 5789-6276 senast den 18 maj.

Prisutdelning:

Söndag den 17 juni.

Kl 13-15: Gemensamt samtal om hantverkscider under ledning av Hans Naess. Vi vill även diskutera kategoriindelning och dess avgränsningar. Endast föranmälning.

Kl 15: Prisutdelning på Spritmuseums brygga.

Omdömena delas ut till er som är på plats och skickas med post till er som inte kan medverka.

För att få ett forskningsunderlag om vilka äpplen och jäststammar som används ber vi dig fylla i anmälningstalongen nedan.

Ev frågor:

Helen Ericsson Sandlund. Spritmuseum, helen.ericsson@spritmuseum.se

Anna Häggblom Stålhammar, Riktig Cider, anna@riktigcider.se

ANMÄLAN TILL SM I HANTVERKSCIDER 2018

En anmälan per dryck

Jag tävlar i kategorin:

- Aspirant = tillverkar till "husbehov" än så länge.
- Yrkesverksam tillverkar för försäljning och har skatteupplag.

Klass, markera vilken klass drycken tävlar i.

- Torr cider, upp till 30 gram restsocker per liter.
- Halvtorr/söt cider, över 30 gram restsocker per liter.
- Is cider.
- Smaksatt cider, cider i kombination med andra frukter, bär och kryddor oavsett restsocker.

Namn _____

Företag _____

Adress _____

Postadress _____

E-postadress _____

Telnr _____

Namn på drycken _____

Äppelsorter _____

Ev andra tillsatser _____

Jäst _____

Alkoholhalt _____

Sockerkhalt/sötma _____

Övrigt om drycken som hur länge cidern jäst, jäskärl, lagring mm

Jag önskar omdöme om drycker – 300 kr/dryck.

Jag önskar enbart att tävla - 100 kr/dryck.

Tacksam om du skriver tydligt.

Anmälan mailas till helen.ericsson@spritmuseum.se. Glöm inte att märka flaskan/flaskorna ordentligt med namn på drycken, namn/företag samt vilken klass och kategori drycken tävlar i.